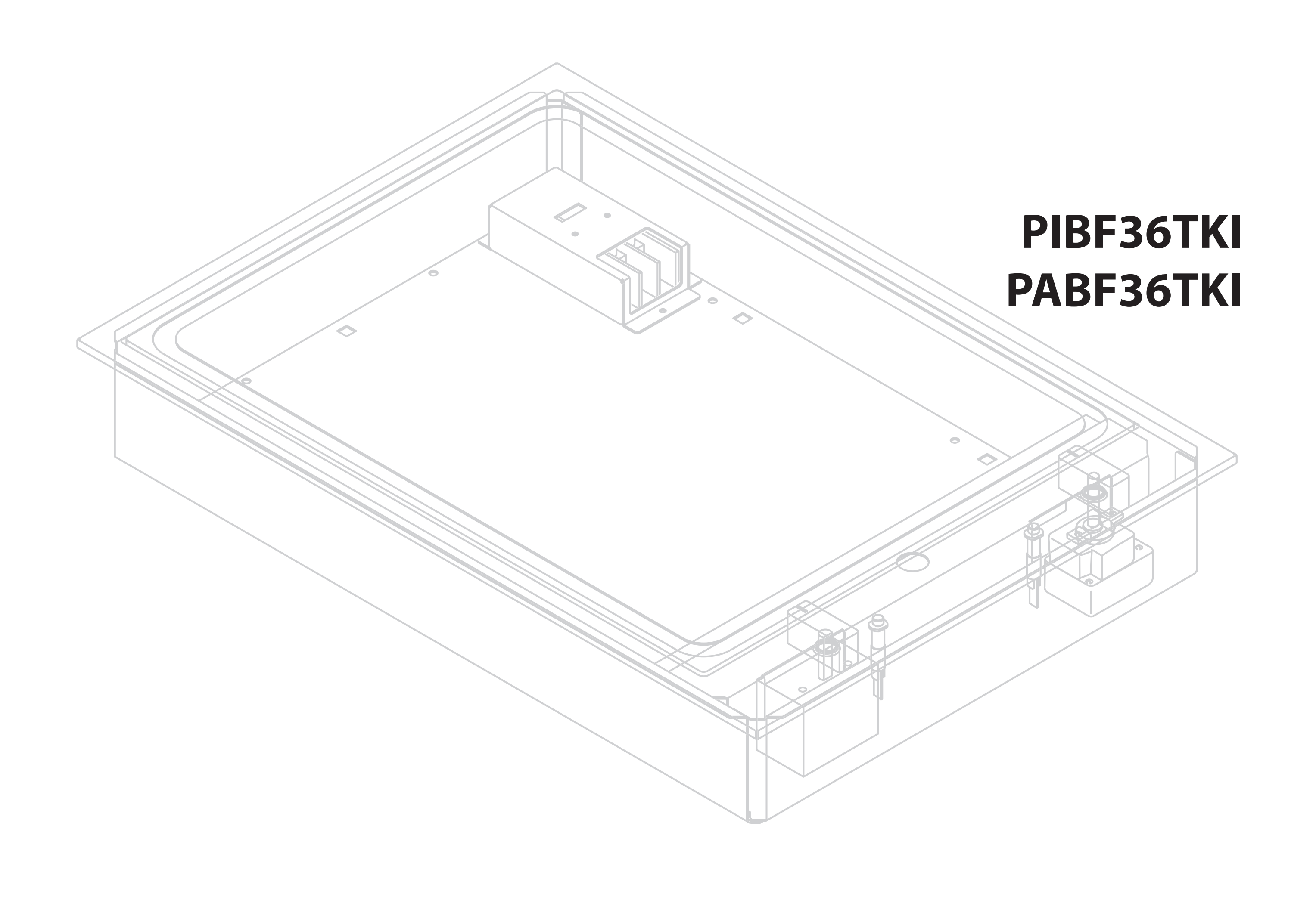


PIBF36TKI
PABF36TKI

B_Free Teppanyaki BARAZZA

taste of design

Installations-und Benutzerhandbuch

Installation and use manual

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät von Barazza entschieden haben!
Sie haben nun ein Gerät von ausgezeichneter Qualität, das Sie für lange Zeit zuverlässig und sicher bei Ihrer Arbeit begleiten wird, und Ihnen einen hohen Leistungsstandard bietet.

Die Installation und der Gebrauch des Geräts sind einfach und schnell.

Wir möchten Sie bitten, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen: So sichern Sie eine korrekte Installation und Verwendung, damit Ihr Gerät jahrelang immer perfekt und wirkungsvoll arbeitet.

Um das Lesen des Handbuchs zu erleichtern, werden die nachfolgenden Symbole verwendet:


Wichtige Vorschriften zur Sicherheit von Personen und Gerät


Allgemeine Informationen

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne eine Vorankündigungspflicht Änderungen an seinen Produkten und an diesem Handbuch vorzunehmen, die er für angebracht hält.
Die in diesem Handbuch vorhandenen Zeichnungen, Installationspläne und Tabellen dienen nur als Richtschnur und allgemeine Information.

Die Anschlüsse des Gebäudes müssen den geltenden nationalen Normen entsprechen.

Dieses Gerät entspricht den Vorschriften der EG-Richtlinie 87/308/EWG vom 2.6.87 (umgesetzt mit it. Ministerialerlass vom 13.4.89) über die Verhinderung und Beseitigung von Funkstörungen, Nr. 89/336 zur elektromagnetische Verträglichkeit und 73/23 zur Niederspannung.
Die Anweisungen dieses Handbuchs gelten ausschließlich für das jeweilige Aufstellungsland.

Congratulations on purchasing a Barazza appliance!
This safe and reliable high-quality appliance can assist you in your work with long-lasting top-level performance.

It also has the added advantage of being quick and simple to install and easy to use.

Please read this manual carefully, as it provides important information for the correct installation and use of the appliance which will ensure its long-term efficiency.

The following symbols are used to assist you in reading this manual:


Important rules for personal safety and the safety of the appliance


General information

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed suitable to the product without prior notice.
The drawings, installation diagrams and tables contained in this manual are approximate and for informational purposes only.

The systems for connecting the appliance must comply with current national regulations.

This appliance conforms to the EEC community guidelines 87/308 of 2.6.87 (acknowledged with Ministerial Decree of 13.4.89) on the prevention and elimination of radio interference, no. 89/336 on electromagnetic compatibility, 73/23 on low voltage.
The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.

INHALT

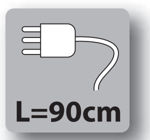
INDEX

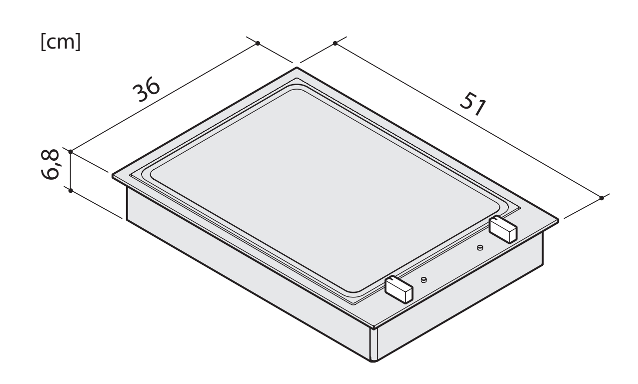
TECHNISCHE DATEN

TECHNICAL DATA









Die Abmessungen der Sonderausführungen können abweichen.

With custom made models, dimensions vary.

Technische Daten	***Technical data***		
Spannung	*Voltage*	V	220-240
Frequenz	*Frequency*	Hz	50
Gesamtleistungsaufnahme	*Total absorbed power*	kW	3
Kabelart	*Cable type*		H05V2V2-F 3x1,5 mm^2
Kabellänge	*Cable length*	cm	90
Geräteabmessungen	***Appliance dimensions***		
Breite	*Width*	cm	36
Tiefe	*Depth*	cm	51
Randhöhe	*Edge height*	cm	0,6
Gehäusehöhe	*Enclosure height*	cm	6,8

INSTALLATION

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Handbuch mit Anweisungen vor der Installation und/oder dem Gebrauch des Geräts aufmerksam lesen und an einem Ort aufbewahren, der für alle Nutzer für weiteres Nachschlagen zugänglich ist. Bei Abtretung oder Verkauf des Geräts sicherstellen, dass der neue Nutzer auch dieses Handbuch erhält, damit er über die Installation, den Gebrauch und die Sicherheitsvorschriften informiert wird.

Die Installation und Eingriffe am Gerät (außerordentliche Wartung, usw.) dürfen **nur von Fachpersonal** nach den Ausführungen in diesem Handbuch vorgenommen werden.
Die Anschlusseinrichtungen und die Räume für die Installation müssen dazu geeignet sein und den geltenden Sicherheitsvorschriften im Verwendungsland entsprechen (Sicherheits- und Trennschalter, geerdete Anlage, Potentialausgleich, usw.).
Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn oben stehende Ausführungen nicht eingehalten werden.

Während der Installations-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten immer den Hauptschalter ausschalten und von der Stromversorgung trennen.

Der Apparat ist nicht für die Nutzung im Freien ausgelegt.

Die Apparate könnten besonders scharfe Kanten aufweisen, sie müssen daher mit Vorsicht und der angemessenen persönlichen Schutzvorrichtung gehandhabt werden (Unfallverhütungsschuhe, Handschuhe, etc.).

INSTALLATION

SAFETY WARNINGS

Read this instruction booklet carefully before installation and/or use of the appliance *and keep it handy so that all the users can consult it; if you give away or sell the appliance, please ensure that you give this booklet to the new user so that he can be informed about its installation, use and safety rules.*

The installation and any interventions on the appliance (special maintenance, etc.) must be carried out ***by qualified personnel only****, as specified in this booklet.*
The connection systems and installation rooms must be suitable and satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.).
The manufacturer will not be held liable if the above requirements are not satisfied.

During installation, maintenance or repair work, always switch off the main electrical switch and remove the connection plug from the socket.


The appliance is not designed for outdoor use.

Appliances may have sharp edges; handle them with caution and use personal safety equipment (protective shoes, safety gloves, etc.).

KONTROLLE UND EINBAU

Nach dem Auspacken des Geräts alle Verpackungsmaterialien und die Schutzfolien der Oberflächen entfernen, prüfen, ob sichtbare Unregelmäßigkeiten vorhanden sind: Ist dies der Fall, die Installation abbrechen und sich innerhalb von 8 Tagen an den Händler wenden, unter Angabe der Daten auf dem Typenschild des Geräts und der aufgetretenen Probleme (Abb. 1).

Achtung! Das verwendete Verpackungsmaterial (Tüten, Styropor, usw...) nicht unbeaufsichtigt lassen, da es eine potentielle Gefahr für Kinder und Tiere darstellt (Erstickungsgefahr).

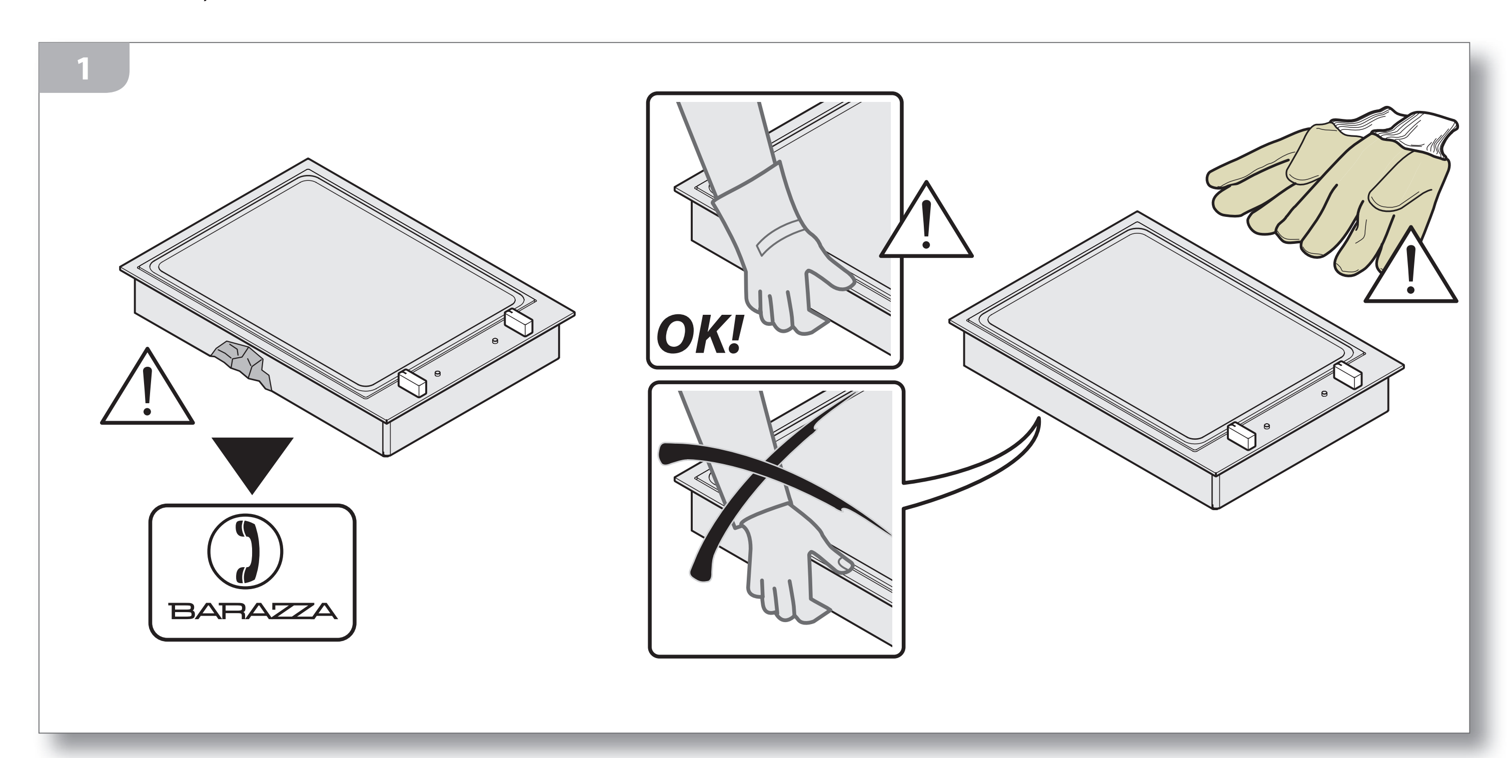
Das Gerät mit der entsprechenden persönlichen Schutzausrüstung (Abb. 1) anheben und zum Installationsort bringen, dabei alle notwendigen Sicherheitsmaßnahmen beachten, um Schäden am Gerät, an Personen, Tieren und Sachen auszuschließen.

CHECKS AND HANDLING

After having unpacked the appliance and removed all the packing materials and protective films from the surfaces, check for any anomalies: if you find an anomaly, do not proceed with the installation but contact your retailer within 8 days, reporting the data provided on the appliance's data plate and describing the problems you found (figure 1).

Attention! Do not leave the packing materials (plastic bags, polystyrene, etc.) unattended, as they are a potential hazard for children and animals (danger of suffocation).

Move the appliance to the installation location using appropriate personal safety equipment (figure 1) and adopting all the precautions necessary to prevent damage to the appliance, people, animals and property.



ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Achtung! Die Verpackung nach den geltenden Vorschriften im Aufstellungsland entsorgen.

Zusammensetzung Verpackung:

- Karton
- Polyethylen/ Polypropylen: - äußere Schutzhülle Verpackung, Beutel mit den Anweisungen
- Styropor: Stoßschutz.

DISPOSAL OF THE PACKAGING

Attention! Dispose of the packaging in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

Package composition:

- *cardboard*
- *polyethylene/ polypropylene: outer packaging film, instructions bag*
- *expanded polystyrene: impact protections.*

WAHL DES INSTALLATIONSORTES

Eigenschaften des Installationsraumes

Die Geräte müssen in Innenräumen aufgestellt werden, die für den Zweck geeignet sind und in denen Temperaturen von max. 25°C sowie eine Feuchtigkeit von max. 60% herrschen; sie müssen zudem den Sicherheitsvorschriften im Verwendungsland entsprechen (Sicherheits- und Trennschalter, geerdete Anlage, Potentialausgleich, usw.). Die Geräte sind nicht für die Aufstellung im Freien geeignet, dürfen keinen Witterungseinflüssen ausgesetzt werden. Die Geräte können auf Möbel montiert werden, die aus hitzebeständigen Materialien gefertigt sind (120°C).

Abstand von den Wänden neben und hinter dem Apparat

Die Geräte müssen mit einem gewissen Abstand zur Wand aufgestellt werden (Abb. 2).

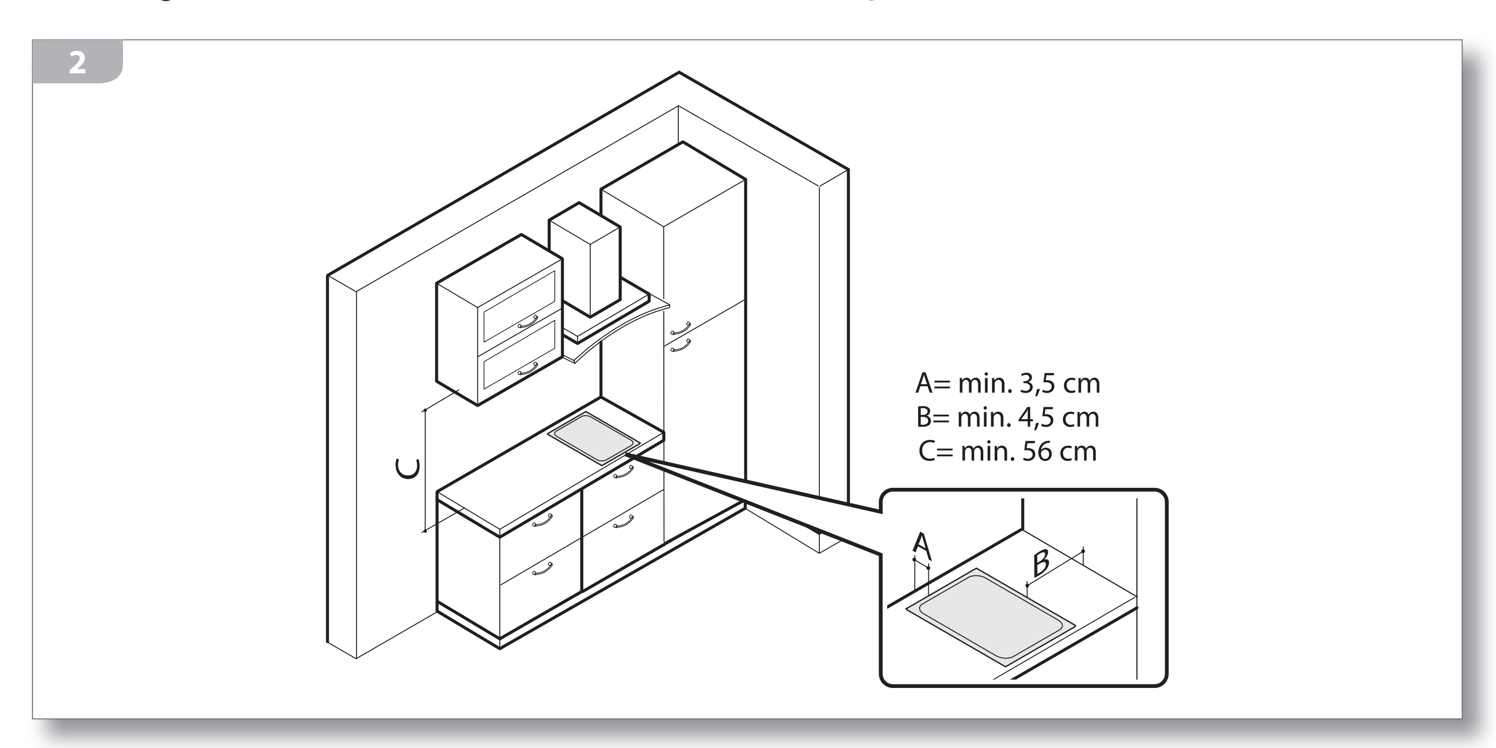
INSTALLATION SITE CHOICE

Installation site characteristics

The appliances must be placed in suitable interior locations with a maximum temperature of 25°C and maximum humidity of 60%; the locations must satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.). The appliances are not designed for outdoor use, to be exposed to the elements or bad weather conditions. Appliances may be assembled onto units made of heat-resistant materials (120°C).

Distance from side and back walls

The appliances must be kept at a specified distance from walls (figure 2).



ELEKTROANSCHLUSS

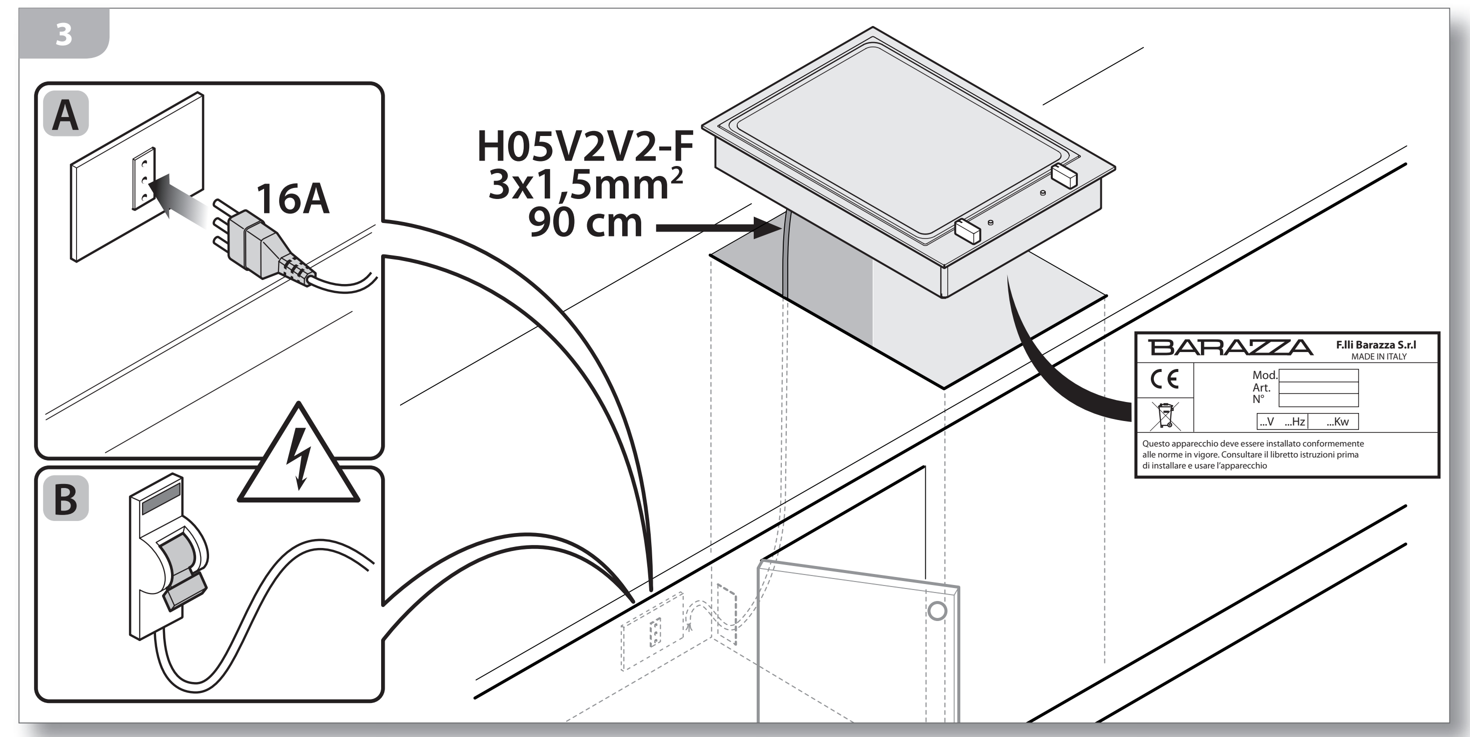
Vor dem Anschluss prüfen, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz denen der Stromversorgung entsprechen.
Der Apparat wird bereits mit einem 90 cm langen Stromkabel (H05V2V2-F) geliefert, an das ein Stecker montiert werden muss, der für 16 A ausgelegt ist, um diesen dann an eine Steckdose anzuschließen (Abb. 3a).
Alternativ dazu kann das Kabel direkt an das Verteilernetz angeschlossen werden (Abb. 3b): In diesem Fall muss ein allpoliger Trennschalter mit einem Kontaktabstand vorgesehen sein, der die vollständige Abschaltung unter den Bedingungen Kategorie Überspannung III erlaubt.
Sowohl der Elektrostecker als auch der allpolige Trennschalter müssen normgerecht ausgeführt sein und sich in einer Position befinden, die auch bei eingebautem Gerät zugänglich ist. Wenn das Gerät zusammen mit einem Backofen installiert wird, müssen die beiden Geräte aus Sicherheitsgründen getrennt an die Elektroversorgung angeschlossen werden.


Das Stromkabel darf **NICHT**:
- gedrückt oder verdreht sein;
- mit Flüssigkeiten jeder Art, scharfen oder heißen Gegenständen und ätzenden Substanzen in Berührung kommen;
- in keinem Punkt eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50°C übersteigt;
- durch ein Kabel anderen Typs ersetzt werden („siehe Technische Daten" S. 4) oder durch ein nicht normgerechtes Kabel;
- durch Verlängerungskabel verlängert werden.

CONNECTION TO THE POWER MAINS

Before making the connection, make certain that the voltage and frequency indicated on the data plate match those of the power supply system.
The appliance is supplied with a 90cm-long power cord (H05V2V2-F) on which a 16A plug must be installed to then be connected with a power outlet (figure 3a).
Alternatively, the cable can be connected directly to the distribution network (figure 3b): in this case an omnipolar disconnecting switch must be provided, with a minimum opening of the contacts that allows complete disconnection in category III overvoltage conditions.
Both the power outlet and omnipolar switch must be up to standard and located in a position which is accessible even after the appliance is installed.
If the appliance is installed together with an oven, the connection of the two appliances must be independent for electrical safety reasons.


*The power cord must **NOT**:*
- *be crushed or rolled up;*
- *come into contact with any type of liquid, sharp or hot objects or corrosive substances;*
- *reach, at any point, a temperature which is 50°C higher than the room temperature;*
- *be replaced with a different type of cable (see "Technical data" on page 4) or with a cable which is not up to standard;*
- *be lengthened with extensions.*



AUSTAUSCH DES STROMKABELS

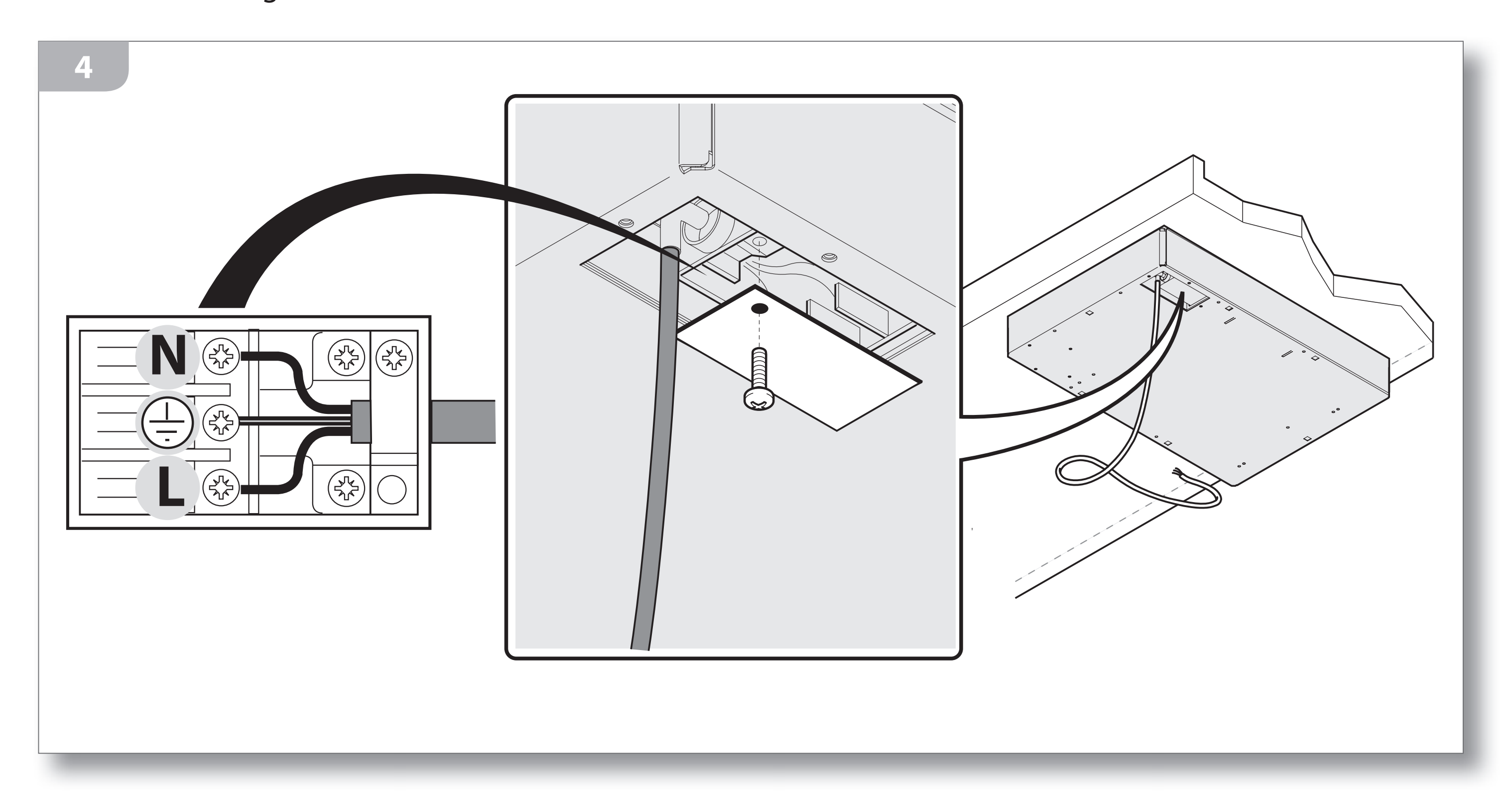
Im Bedarfsfall kann das Stromkabel mit einem anderen mit denselben Eigenschaften (siehe "Technische Daten" S. 4) und in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften im Installationsland ausgetauscht werden.

Wenn das Gerät bereits angeschlossen ist, trennen Sie es vom Stromnetz.
Um Zugriff auf die elektrischen Anschlüsse zu erhalten, entfernen Sie die Abdeckung des Klemmenbretts durch Lösen der entsprechenden Schraube (Abb. 4).
Trennen Sie das alte Kabel von den Klemmen, entfernen Sie es und schließen Sie das neue Kabel (ausschließlich vom Typ H05V2V2-F) an die entsprechenden Klemmen an, N - L - Erde.
Sichern Sie das neue Kabel mit dem Kabeldurchgang und verschließen Sie das Klemmenbrett wieder mit seiner Abdeckung.

POWER CORD REPLACEMENT

If necessary, the power cord can be replaced with an identical type (see "Technical data" on page 4) in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

If the appliance is already connected, disconnect the electrical power.
To access the electrical connections, remove the cover from the terminal board by unscrewing the screws (figure 4).
Disconnect the old cord from the terminal board and remove it; connect the new cord (only the H05V2V2-F type) into the respective terminals N - L - Earth.
Cover the new cord with the appropriate cord holder and re-close the terminal, replacing its cover.

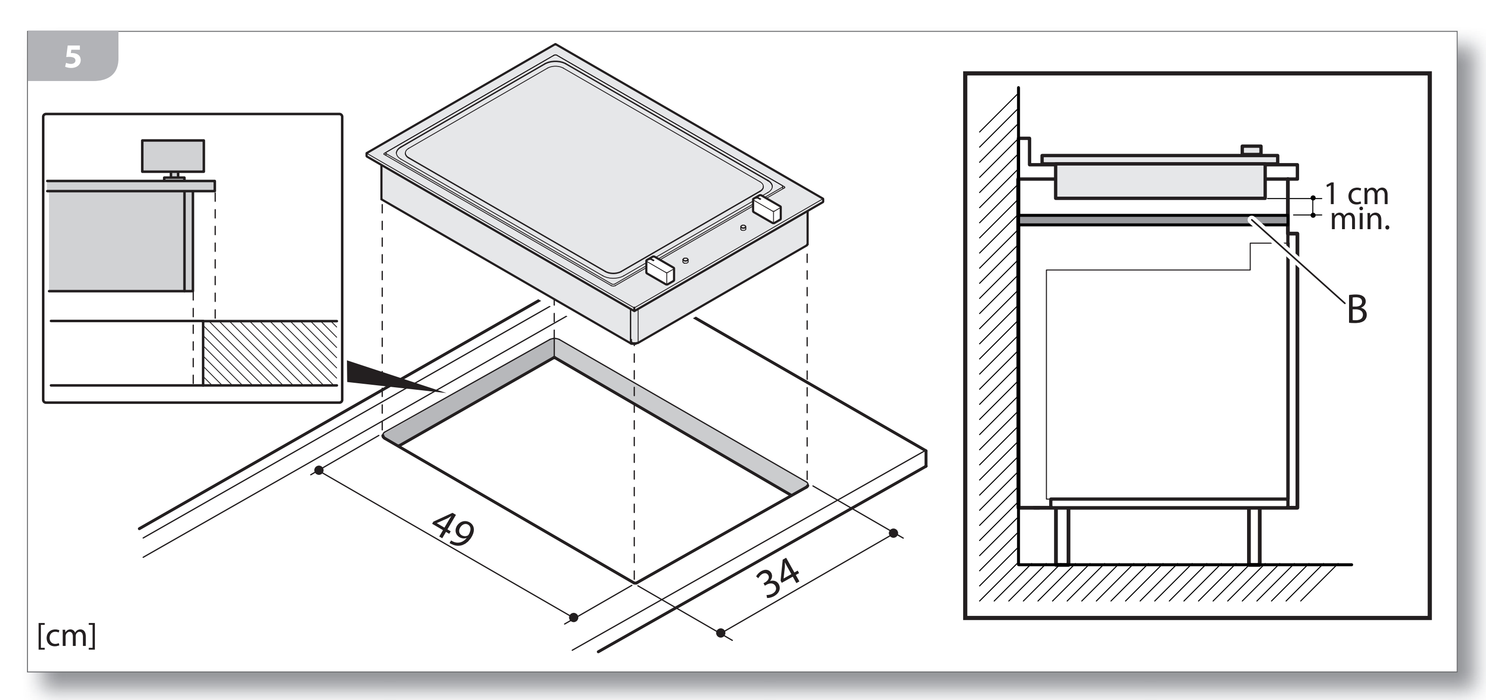


EINBAU DES GERÄTS

Den perfekten Zustand und die Stabilität des Möbelstücks prüfen, in den die Geräte eingebaut werden sollen (Norm DIN 68930).
Eine Einbauöffnung mit den in Abb. 5 angegebenen Maßen vorsehen, wenn das Gerät über einem Backofen eingebaut wird, muss außerdem eine Trennplatte **(B)** mit mindestens 1 cm Abstand von der unteren Plattenseite vorgesehen werden, die im hinteren Teil für die Durchführung der Stromleitung des Gerätes durchbohrt wird.

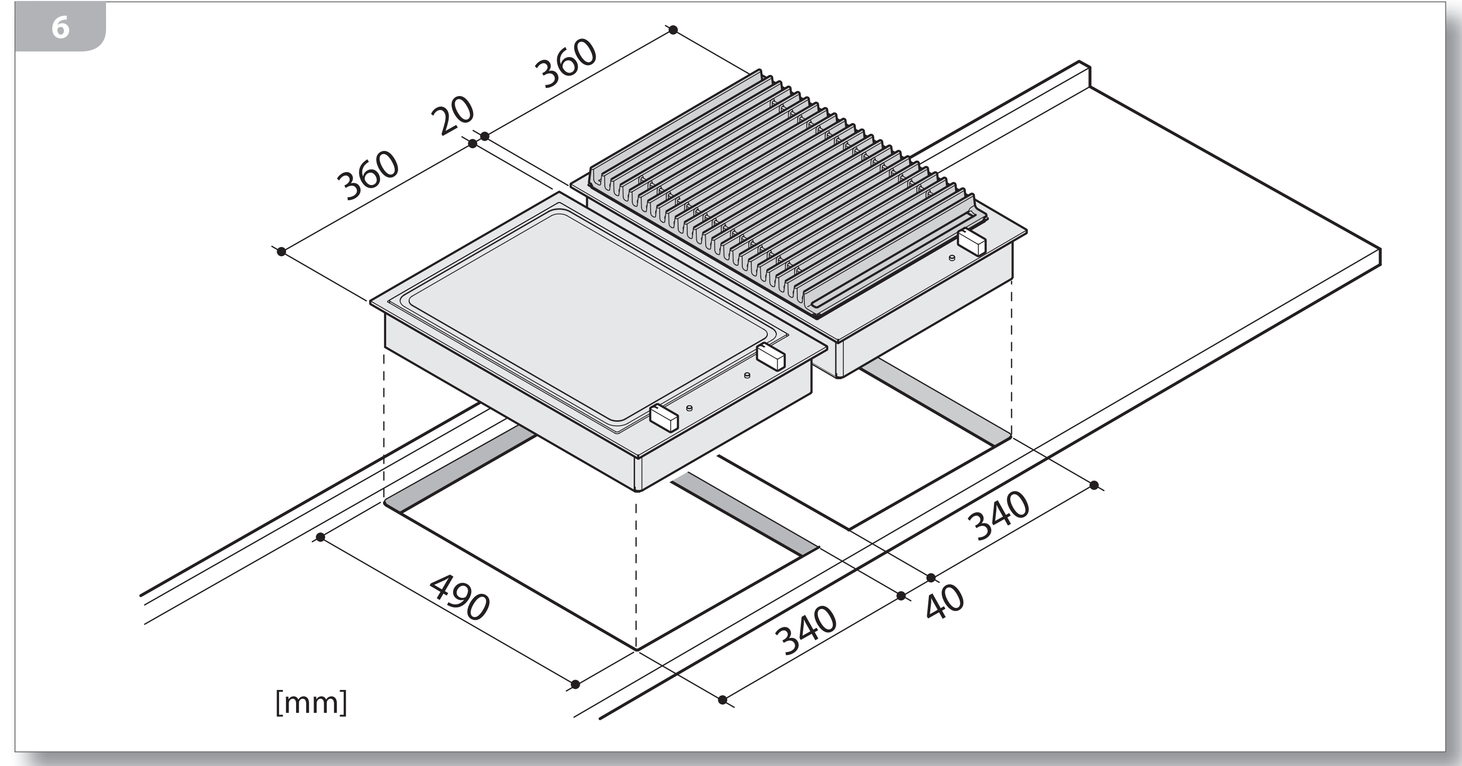
BUILT-IN UNIT INSTALLATION

Make certain that the cabinet in which you will be installing the appliance is in perfect condition and completely stable (Standard DIN 68930).
*Prepare an embedded hole with measurements as specified in figure 5; if the appliance is to be installed above an oven, it is also necessary to provide an isolating panel **(B)** with a distance of at least 1 cm from the base of the appliance; the isolating panel must be placed under the appliance to allow for the appliance's supply of electrical power.*



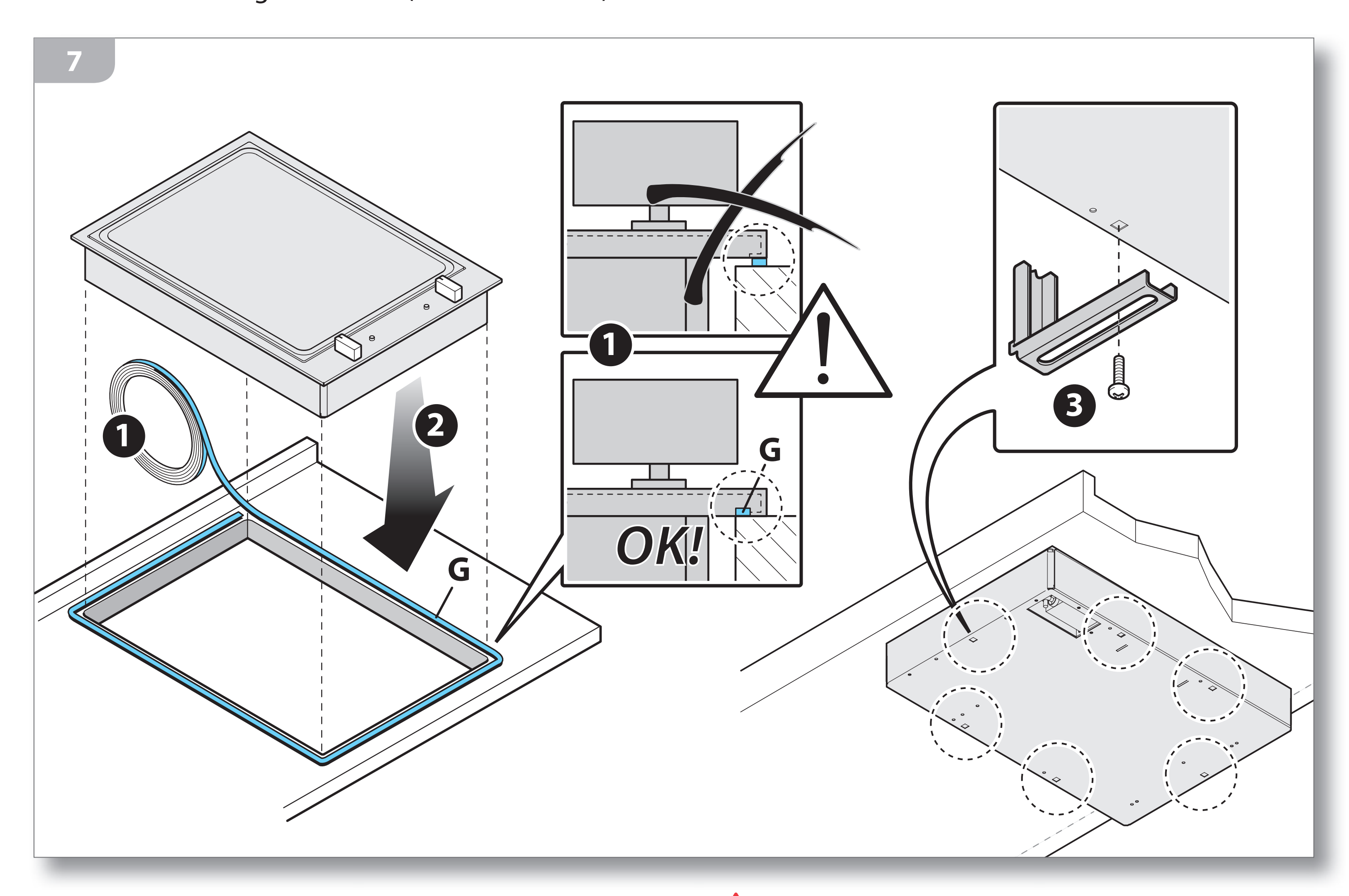

Es ist möglich, mehrere Geräte der Serie B_Free nebeneinander aufzustellen, wobei ein Mindestabstand von 2 cm einzuhalten ist (Abb. 6).


It is possible to install additional B_Free appliances; there must be a minimum clearance of 2 cm between the appliances (figure 6).



Auf der Arbeitsplatte einen Streifen Schaumgummidichtung anbringen, dabei aber Acht geben, diesen nicht unter dem Rand des Gerätes zu platzieren (Abb. 7 - Detail 1).
Anschließend das Gerät in die Einbauöffnung einsetzen (Abb. 7 - Detail 2) und mit den mitgelieferten Schrauben und Bügeln sichern (Abb. 7 - Detail 3).

Place a protective sponge seal on the work surface ensuring that it is not positioned under the edges of the appliance (figure 7 - part 1).
Subsequently, arrange the appliance above the embedded hole (figure 7 - part 2) secure it using the screws and brackets provided (figure 7 - part 3).



Bei den Sonderausführungen ist das Befestigungssystem entsprechend personalisiert.

With custom made models, assembly is personalised.

GEBRAUCH

SICHERHEITSHINWEISE

FÜR EINEN KORREKTEN UND SICHEREN GEBRAUCH

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln entwickelt und gebaut. Eine anderweitige Verwendung gilt als unsachgemäßer Gebrauch, der für Personen, Tiere und Sachen potentiell gefährlich ist. Außerdem kann das Gerät dadurch nicht reparierbare Schäden davontragen: In diesem Fall übernimmt der Hersteller keine Haftung und das Garantierecht ist ausgeschlossen.

Vor jeder Reinigungstätigkeit oder bei geplanter längerem Nichtgebrauch immer den elektrischen allpoligen Trennschalter ausschalten.

Prüfen, dass alle Drehknöpfe nach der Verwendung auf "0 - aus" stehen.

Wenn eine wie auch immer geartete Betriebsstörung auftritt, Gerät nicht mehr verwenden und ein autorisiertes Kundendienstzentrum benachrichtigen, dabei die Daten auf dem Typenschild mitteilen.

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen und geistigen Behinderungen oder Sinneseinschränkungen vorgesehen, ebenso nicht für Personen ohne entsprechende Erfahrung oder Kenntnisse, außer eine Aufsichtsperson ist für deren Sicherheit verantwortlich und überwacht die Verwendung des Geräts oder gibt eine Anleitung für die Verwendung.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder teilen davon spielen.

In der Nähe dieses Gerätes keine Sprays verwenden, während es in Betrieb ist.

Keinerlei Änderungen an diesem Gerät vornehmen.



Brandgefahr!
Das Gerät nicht als Ablagefläche benutzen.

USAGE

SAFETY WARNINGS

FOR SAFE AND CORRECT USE

This appliance has been designed and manufactured exclusively for cooking food. Any other use is considered improper and thus potentially hazardous for people, animals and property. Furthermore, it may permanently damage the appliance: in this case, the Manufacturer will not be held liable and the Guarantee will be void.

Always disconnect the appliance from the power supply using the omnipolar switch before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.

Make sure that all the knobs are turned to "0 - off" when you finish using the appliance.

If you should note any anomalies, do not use the appliance but contact an authorized Service Centre and report the data indicated on the data plate.

This appliance is not suited for use by persons (including children) with physical, sensorial or mental difficulties or lacking proper experience and knowledge, unless supervised or instructed on the use of the appliance by the person responsible for their safety.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance or parts of it.

Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.



Do not modify this appliance.



Fire hazard!
Do not use the appliance as a support surface.

 **Brandgefahr!**
Niemals hitzeempfindliche oder entzündliche Objekte (z.B. Topflappen, Gardinen, Flaschen mit Alkohol etc.) in der Nähe des Gerätes positionieren.

 Bei der Aufstellung oder Anbringung von Steckdosen, weiteren Elektrogeräten, Elektrokabeln, Rohrleitungen und anderen hitzeempfindlichen oder entflammbaren Materialien beachten, dass der Bereich in der Nähe des Gerätes sehr heiß werden kann.

FÜR DAS GAREN

 **Verbrennungsgefahr**!
Während des Betriebs und bis einige Minuten nach der Verwendung erreichen einige Teile des Ofens sehr hohe Temperaturen! Ohne angemessene persönliche Schutzvorrichtungen nicht mit diesen Teilen in Berührung kommen.

 **Brandgefahr!**
Im Fall von Öl-/oder Fettbränden die Flammen niemals mit Wasser löschen, sondern mit einem feuchten Geschirrtuch oder ähnlichem ersticken und umgehend die Feuerwehr informieren.

 **Brandgefahr!**
Das gerät oder Teile davon nicht mit Aluminiumfolie oder ähnlichem verkleiden.

 **Explosionsgefahr!**
Niemals Blechdosen oder luftdicht verschlossene Behälter auf dem Gerät erwärmen, da diese durch den Überdruck, den die Wärme erzeugt, explodieren und so schwere Personenschäden verursachen können.

Das Gerät während des gesamten Betriebs überwachen.

 Während des Garvorgangs alle möglichen Sicherheitsvorkehrungen treffen, um die Kochplatte nicht zu zerkratzen.

 ***Fire hazard!***
Never place heat-sensitive and flammable objects (for example, oven gloves, curtains, alcoholic containers, etc..) near the appliance.

 *The area surrounding the appliance may become very hot, so take precautions when positioning power outlets, other household appliances, electrical cables, hoses and any heat-sensitive or flammable materials in this area.*

FOR COOKING

 ***Burn hazard!***
During operation and for a few minutes after use, some parts of the appliance reach extremely high temperatures! Do not touch these parts without suitable personal protection.

 ***Fire hazard!***
In the case where fats or oils lead to fire, never put out flames with water, instead suffocate the flames using a moist dishcloth or a similar material and immediately call the fire services.

 ***Fire hazard!***
Do not cover the appliance or parts of the appliance with aluminium foil or similar materials.

 ***Explosion hazard!***
Never heat up tin cans or hermetically closed containers on the appliance; the excess pressure generated by the heat may cause containers to explode, consequently leading to serious personal injury.

Monitor the appliance during the entire time it is in operation.

 *During cooking operations, always abide by all possible precautions in order to avoid scratching the hob.*

BEVOR SIE ANFANGEN

KENNEN LERNEN DES GERÄTS

Der Apparat Teppanyaki bietet die Möglichkeit, entweder auf der gesamten Platte oder nur im hinteren Bereich zu garen, mit einer Temperatur, die mittels eines Thermostatreglers zwischen 0 und 250°C eingestellt werden kann.
Die Platte Teppanyaki gestattet das Garen von Fleisch, Gemüse, Obst usw. unter Verwendung geringer Fettmengen (Butter, Öl, Kokosfett, Schmalz). Neben dem Garen ist das Gerät auch zum Warmhalten bereits gegarter Speisen geeignet, allein oder in Töpfen.

Legende

1 Typenschild
2 Befestigungsbügel
3 Kochplatte
4 Drehknopf zum Einstellen der Temperatur
5 Leuchtanzeige Betrieb, verbunden mit dem Thermostat: ihr Abschalten zeigt an, das die gewünschte Temperatur erreicht wurde
6 Leuchtanzeige allgemeiner Betrieb: zeigt an, dass das Gerät angeschaltet ist
7 Drehknopf zum Auswählen des Garbereichs (auf der gesamten Platte oder nur im hinteren Bereich)

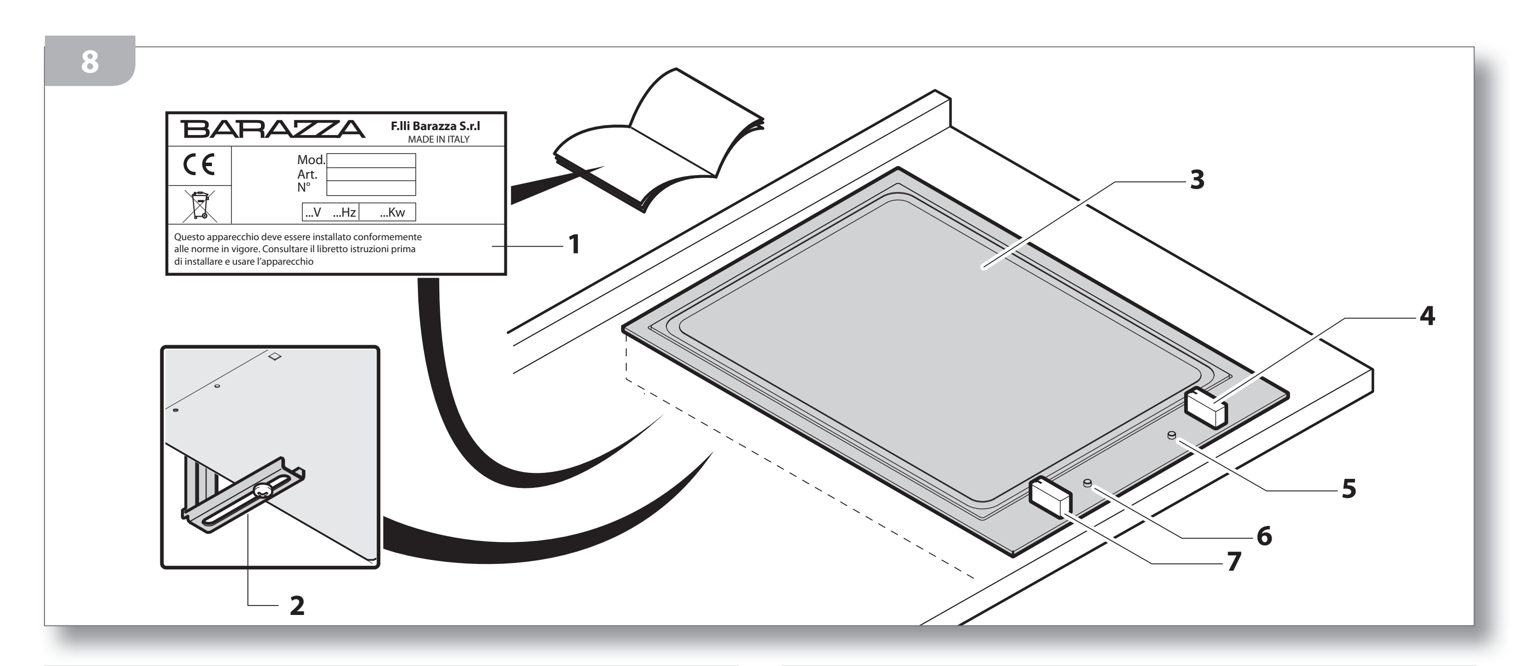
BEFORE STARTING

UNDERSTANDING THE APPLIANCE

The Teppanyaki appliance grants you the choice of cooking on both grilling zones or solely the back grilling zone and with the use of a thermostat knob, it allows you to adjust the temperature in the range of between 0 and 250°C. The Teppanyaki grill allows you to cook meat, vegetables, fruit, etc...using small quantities of vegetable fats (butter, oil, coconut oil, lard. In addition to cooking, the appliance can also be used to keep already cooked food hot, even food still in the pans.

Key

1 data plate
2 mounting bracket
3 grilling zone
4 temperature control knob
5 operation indicator light connected to the thermostat: when it turns off, this indicates that the desired temperature has been reached
6 main operation indicator light: indicates that the appliance is on
7 cooking area selection knob (cooking using the entire grilling zone or solely the back grilling zone)



GUT ZU WISSEN

Reinigen Sie das Gerät und seine Komponenten vor der ersten Nutzung sorgfältig, wie im Kap. “Regelmäßige Wartung” auf S. 19 beschrieben, und erhitzen Sie sie anschließend für einige Minuten im leeren Zustand, d.h. ohne Speisen. Während der ersten Anwendungen kann das Gerät Rauch oder unangenehme Gerüche abgeben: Dies liegt an der Verbrennung der Fette, die in der Fabrik für die Herstellung des Ofens verwendet werden; in diesem Fall den Raum gut lüften.

USEFUL INFORMATION

Before using the appliance for the first time, carefully clean the appliance including its components as specified in the Chapter “Routine Maintenance” on page 19, subsequently, for a few minutes, heat up the empty grilling surface with no food on it. During this time the appliance may emit smoke or unpleasant odours (due to the burning of the grease used in the factory processing of the appliance), so the room should be well aired during its operation.

GEBRAUCH DES GERÄTS

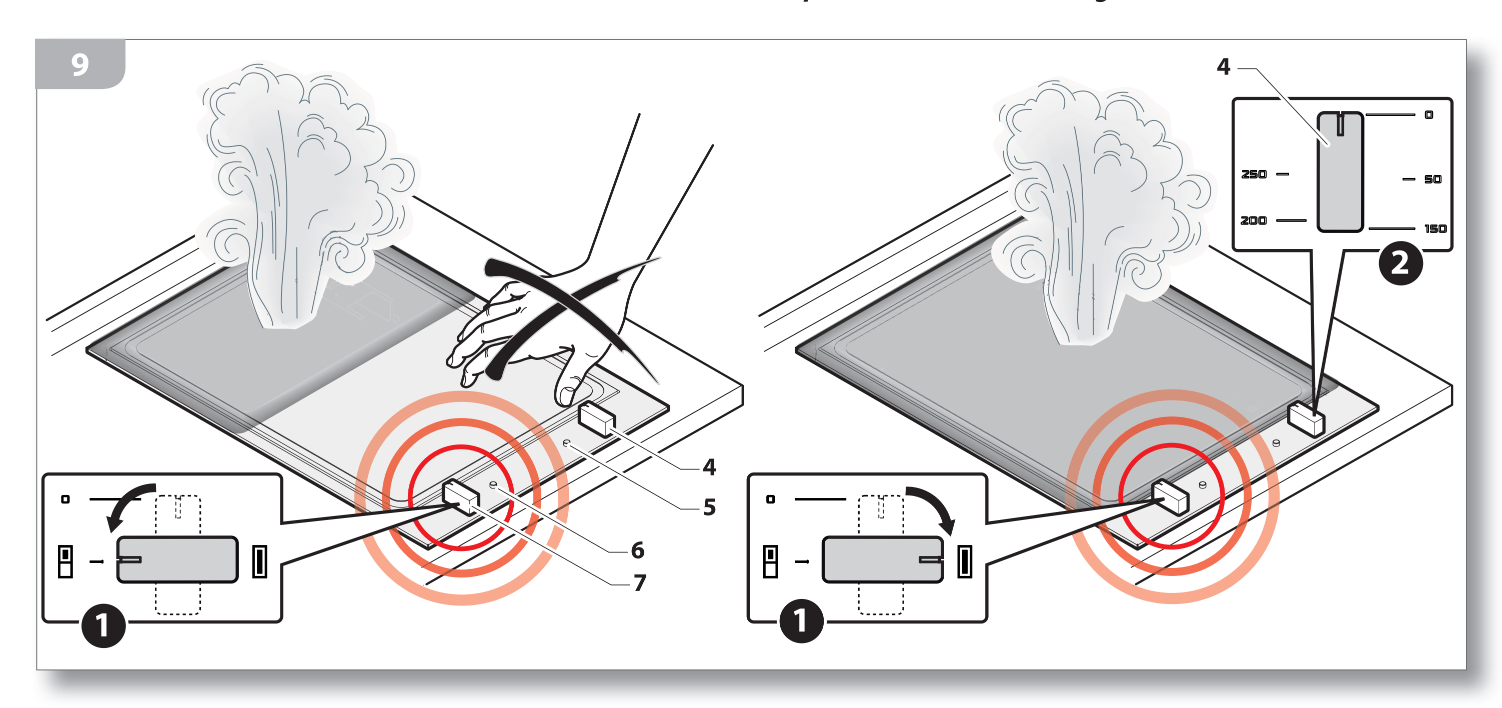
Wählen Sie, ob Sie nur im hinteren Bereich oder auf der gesamten Platte garen möchten, indem Sie den Drehknopf (7) in die gewünschte Position bringen (Abb. 9 Det. 1).
Das Einschalten der Kontrollleuchte (6) zeigt an, dass das Gerät mit Strom versorgt wird.

⚠ Wenn Sie nur den hinteren Bereich nutzen, erwärmt sich trotzdem auch der vordere Bereich der Platte etwas, da diese durchgängig ist (wenn der hintere Bereich auf 200°C erhitzt wird, erreicht der vordere zumindest eine Temperatur von 100°C). Letzterer kann daher etwa zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.
Verbrennungsgefahr! Den vorderen Bereich niemals mit bloßen Händen berühren, in dem Glauben er sei kalt!

USING THE APPLIANCE

After selecting whether to cook solely on the back grilling zone or the entire grilling zone rotate the knob (7) to the desired position (figure 9 part 1).
Illumination of the indicator light (6) indicates that the appliance is being powered.

⚠ *If you choose to only use the back grilling zone, due to the flush arrangement of the grill surface, the front grilling zone will also heat up (for example, if the back grilling zone is heated to 200°C, the front grilling zone will reach a temperature of 100°C) and can therefore be used to keep cooked food hot.*
Burn hazard! Do not touch the back grilling zone with unprotected hands thinking that it will be cool!



(Abb. 9 Det. 2) Den Drehknopf (4) auf die gewünschte Temperatur stellen; die Kontrollleuchte (5) geht an und leuchtet, bis der eingestellte Wert erreicht ist.
Die Temperaturwahl hängt von der zu garenden Speise, ihrer Größe und dem Wassergehalt ab: im Folgenden stellen wir Ihnen dazu eine Tabelle mit einigen Richtwerten zur Verfügung.

Speise	**°C**
Fisch	170°C - 180°C
Gemüse/Obst	200°C
Fleisch (Schwein, Rind; Kalb)	180°C - 200°C
Fleisch (Lamm, Huhn)	150°C - 180°C

(figure 9 part 2) Rotate the knob (4) to select the desired temperature; the indicator light (5) will illuminate and will then switch off once the set temperature has been reached.
The choice of temperature depends on the type of food that you want to cook, its size and its water content: a table listing guidelines is provided as follows.

Food type	***°C***
Fish	*170°C - 180°C*
Vegetables/fruit	*200°C*
Meat (pork, beef, veal)	*180°C - 200°C*
Meat (lamb, poultry)	*150°C - 180°C*

Warten Sie einige Minuten, damit sich die Platte gut erhitzt, fetten Sie sie dann mithilfe eines Küchenspatels und etwas Fett oder Öl ein, und legen Sie die zu garenden Speisen auf.

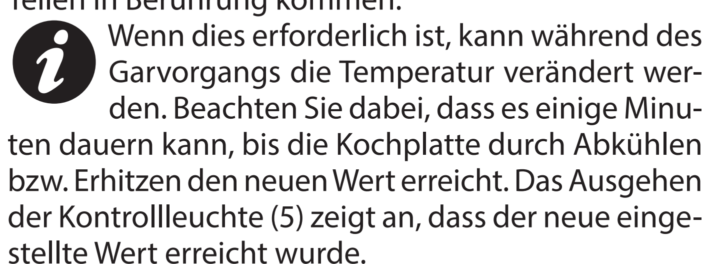
Das zu verwendende Fett oder Öl hängt von der Speise sowie der gewählten Temperatur ab. Die nachstehenden Tabelle gibt einige hilfreiche Hinweise diesbezüglich.

Fett	°C	Geeignet für
Butter	150÷180°C	Fisch, Leber, vor allem wenn scharf gewürzt
Kräuterbutter	-	nicht zum Scharfanbraten geeignet
Öl (Erdnuss-, Maisöl, etc.)	200÷250°C	Fleisch im Allgemeinen
Olivenöl	150÷200°C	Fisch, Fleisch (Filet, Wild, Steaks)
Schweineschmalz	200÷250°C	Braten (Schwein, Rind), asiatische Gerichte
Kokosfett	200÷250°C	Braten (Schwein, Rind)

Das Gargut erst wenden, wenn es sich leicht von der Platte löst: Acht geben, die Garplatte nicht mit Küchenutensilien zu zerkratzen, dafür insbesondere Küchenutensilien mit abgerundetem Rand verwenden.



Verbrennungsgefahr!
Während des Betriebs erreichen einige Teile des Gerätes sehr hohe Temperaturen! Ohne angemessene persönliche Schutzvorrichtungen nicht mit diesen Teilen in Berührung kommen.



Wenn dies erforderlich ist, kann während des Garvorgangs die Temperatur verändert werden. Beachten Sie dabei, dass es einige Minuten dauern kann, bis die Kochplatte durch Abkühlen bzw. Erhitzen den neuen Wert erreicht. Das Ausgehen der Kontrollleuchte (5) zeigt an, dass der neue eingestellte Wert erreicht wurde.

Am Ende des Garvorgangs beide Drehknöpfe auf die Position “0 - aus” bringen.



Verbrennungsgefahr!
Während des Betriebs und bis einige Minuten nach der Verwendung erreichen einige Teile des Ofens sehr hohe Temperaturen! Ohne angemessene persönliche Schutzvorrichtungen nicht mit diesen Teilen in Berührung kommen.

Wait a few minutes until the grill heats up well, subsequently, with the help of a spatula, spread fats or oils across the grill surface and place the food to be cooked on this surface.



Relative to the food type to be cooked and the chosen temperature, you will need to use different types of fats/oils to spread across the grill surface. The following table provides useful guidelines.

Fats	**°C**	***Suitable for***
Butter	*150÷180°C*	*fish, liver, particularly if spicy*
Butter flavoured	-	*not suitable for roasting*
Oil (peanut, maize, etc...)	*200÷250°C*	*meat in general*
Olive oil	*150÷200°C*	*fish, meat (fillet, game, steak)*
Lard	*200÷250°C*	*roasts (pork, beef), oriental dishes*
Coconut oil	*200÷250°C*	*roasts (pork, beef)*

Only turn the food once it comes away easily from the grill surface: take care not to scratch the cooking surface with utensils: carefully choose kitchen equipment with rounded edges.



Burn hazard!
During operation, some parts of the appliance reach extremely high temperatures! Do not touch these parts without suitable personal protection.



Whilst cooking, if required, it is possible to adjust the temperature: a few minutes may be required for heating or cooling down of the grill surface before reaching the newly set temperature: the turning off of the indicator light (5) indicates that the newly set temperature has been reached.

When you have finished cooking, turn both knobs to the “0 - off” position.



Burn hazard!
During operation and for a few minutes after use, some parts of the appliance reach extremely high temperatures! Do not touch these parts without suitable personal protection.

EINIGE RATSCHLÄGE FÜR DAS KOCHEN

- Wenn Sie sich entscheiden, nur den hinteren Bereich zu verwenden, nutzen Sie den vorderen Bereich (der sich trotzdem erwärmt) zum Warmhalten von bereits gegarten Speisen.
- Die Platte bleibt auch nach dem Abschalten noch lange warm; um Energie zu sparen ist es daher möglich, sie vor dem Ende der Garzeit abzuschalten und die Restwärme zum Fertiggaren oder Warmhalten gegarter Speisen zu nutzen.
  In der folgenden Tabelle finden Sie einige Richtwerte.

Vorgang	Temperatur	Dauer
Abkühlen	0° bis 150°C	ca. 45 Min.
Abkühlen	150° bis 200°C	ca. 70 Min.
Abkühlen	über 200°C	ca. 90 Min.

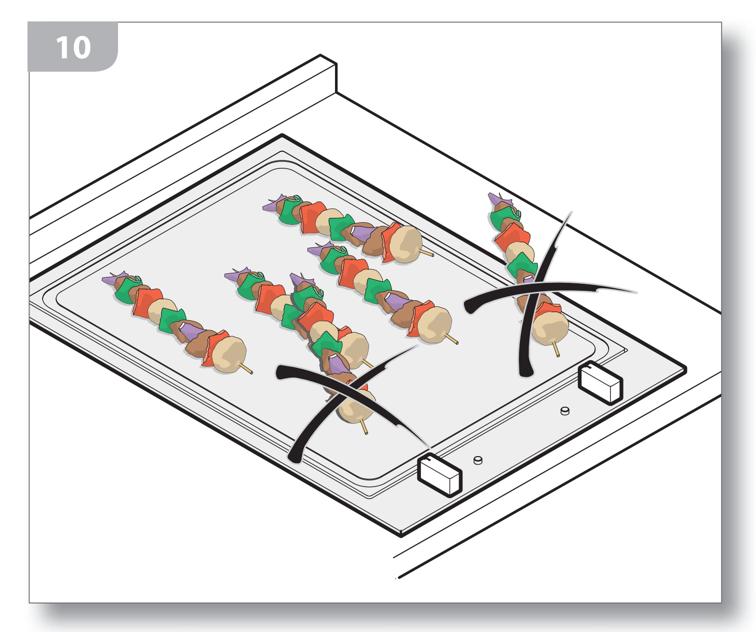
- Wählen Sie die Gartemperatur gewissenhaft aus und entscheiden Sie sich im Zweifelsfall eher für eine niedrigere.
- Verteilen Sie die Speisen gleichmäßig auf der gesamten Oberfläche der Platte und achten Sie darauf, dass sie richtig aufliegen (Abb. 10).
- Es ist ratsam die Speisen NICHT direkt auf der Platte zu schneiden, sondern bereits vorportionierte Teile zu garen (Abb. 11).

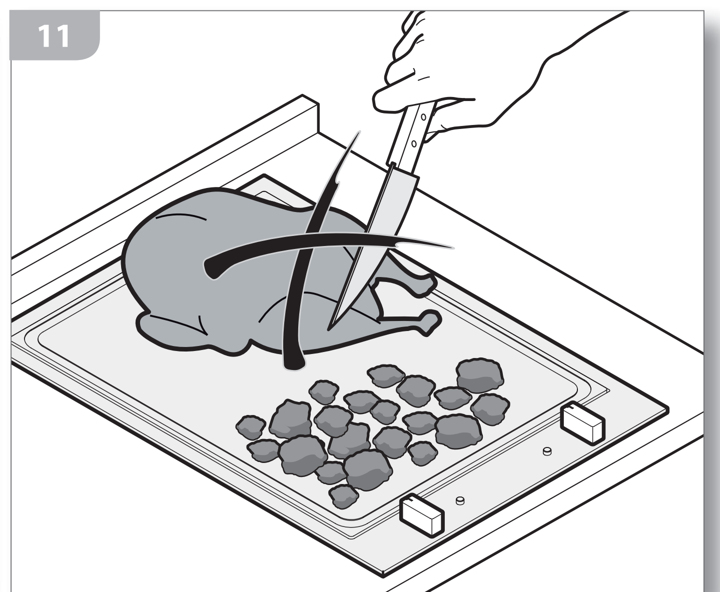
SOME COOKING SUGGESTIONS

- *If you choose to only use the back grilling zone, you can take advantage of the front grilling zone (which will also be hot) to keep already cooked food hot.*
- *The grill surface remains hot even after being switched off; in order to save energy, you can therefore switch the appliance off before the end of cooking time and continue cooking using the remaining heat or you can use this heat to keep already cooked food hot. Thefollowing table provides some approximate information.*

Process	*Temperature*	*Cooking time*
Cooling down	*from 0° to 150°C*	*approx. 45 mins.*
Cooling down	*from 150° to 200°C*	*approx. 70 mins.*
Cooling down	*above 200°C*	*approx. 90 mins.*

- *Carefully select the cooking temperature; if in doubt, select the lower cooking temperature.*
- *Place the food evenly across the grill surface, ensuring that the the food rests completely on the grill surface (figure 10).*
- *We advise that food is NOT directly cut up on the grill surface, but that pieces are cooked having already been divided into small, individual portions (figure 11).*





MANUTENZIONE

SICHERHEITSHINWEISE

Vor sämtlichen Reinigungsarbeiten oder einem längeren Zeitraum der Nichtnutzung immer den Hauptschalter für die Stromversorgung ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Regelmäßig kontrollieren, dass die Stromleitung unversehrt und nicht gequetscht ist: sollten Anomalien festgestellt werden, das Gerät nicht benutzen und nicht versuchen, diese auszutauschen, sondern zeitnah eine Kundendienststelle dafür kontaktieren.

Das Gerät nach jeder Verwendung und wenn alle seine Komponenten erkaltet sind, reinigen: so wird die Tätigkeit leichter und Speisereste, die sich entzünden könnten, werden vermieden.

Die Reinigung darf an ALLEN Teilen des Geräts nur auf die Art und mit den Produkten durchgeführt werden, die im vorliegenden Handbuch aufgeführt sind (insbesondere müssen unter allen Umständen Scheuerschwämme, Schaber, säurehaltige oder aggressive Reinigungsmittel, Dampf- und Druckgeräte und direkter Wasserstrahl vermieden werden).
Eine Reinigung, die nicht in der ausdrücklich aufgeführten Art durchgeführt wird, bringt eine Gefahr für die Sicherheit von Personen, Sachen und Tieren mit sich und kann Schäden am Gerät verursachen, die nicht durch die Garantie gedeckt sind.



Verbrennungsgefahr!
Einige Teile des Gerätes bleiben mehrere Minuten nach dem Gebrauch des Geräts noch sehr heiß! Vor der Reinigung des Gerätes daher warten, bis alle Komponenten erkaltet sind.

Wenn einige besonders saure Substanzen (z.B. Essig, Zitronensaft etc.) lange Zeit auf dem Gerät verbleiben, können sie die Oberfläche angreifen und unschöne Flecken hinterlassen, die jedoch die Funktionalität des Gerätes nichts beeinträchtigen.

MAINTENANCE

SAFETY WARNINGS

Always disconnect the appliance from the power supply and remove the connection plug from the socket before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.

Regularly check that the electrical cable is in tact and not crushed: if a fault is noted, do not use the appliance and do not attempt to replace the cable, instead, immediately inform the Service Centre and ask for a replacement.

After each use, clean the appliance once it has cooled: this facilitates the cleaning operation and prevents the burning of food residue.

Clean ALL parts of the appliance using only the procedures and products indicated in this manual (in particular, do not use abrasive sponges, scrapers, acidic or aggressive detergents, steam or pressure cleaning devices, direct water jets).
Any cleaning performed in a manner different from that specified may endanger the safety of people, animals and property as well as cause damage to the appliance which is not covered by the Guarantee.



Burn hazard!
For a few minutes after use, some parts of the appliance maintain extremely high temperatures! Before cleaning the appliance, wait until it has completely cooled down.

If some particularly acidic substances (for example, vinegar, lemon juice, etc.) remain for extended time periods on the appliance, they may corrode the surface, leaving unsightly marks, which, in any case, do not affect the operation of the appliance.

REGELMÄSSIGE WARTUNG

Das Gerät erfordert keinerlei Wartungsarbeiten mit Ausnahme der Reinigung.

REINIGUNG

- **Edelstahloberflächen:** Ein weiches Tuch verwenden, das leicht mit einem speziellen neutralen Reinigungsmittel oder warmem Essig angefeuchtet wurde: für die Verwendung der Reinigungsmittel die Angaben der Hersteller beachten.
- **Drehknopf:** die Drehknöpfe dürfen nicht von dem Stift abgezogen werden, auf dem sie montiert sind: für ihre Reinigung ein weiches Tuch nutzen, das leicht mit einem neutralen Reinigungsmittel angefeuchtet ist (für die Verwendung der Reinigungsmittel die Angaben der Hersteller beachten).

⚠ Darauf achten, dass kein Reinigungsmittel unter den Drehknopf gelangt.

⚠ Nach der Reinigung des Drehknopfes sicher gehen, dass nicht versehentlich seine Position verstellt wurde, sondern noch immer "0 - aus" ist.

- **Platte:** die Platte sollte vor dem Reinigen auf eine Temperatur von etwa 50-60°C gebracht werden, da sich die Speisereste dann besser entfernen lassen. Wenn die Platte kalt ist, den Thermostatregler auf 50-60°C bringen; wenn sie hingegen noch warm ist, warten bis sie abkühlt: um die aktuelle Temperatur der Platte in Erfahrung zu bringen, den Thermostatregler drehen, bis sich die Kontrollleuchte einschaltet und die dort aufgedruckte Temperatur ablesen (Abb. 12). Den Drehknopf anschließend wieder in die Position "0-aus" bringen.

MAINTENANCE SCHEDULE

No regular maintenance is required for the hotplates except cleaning.

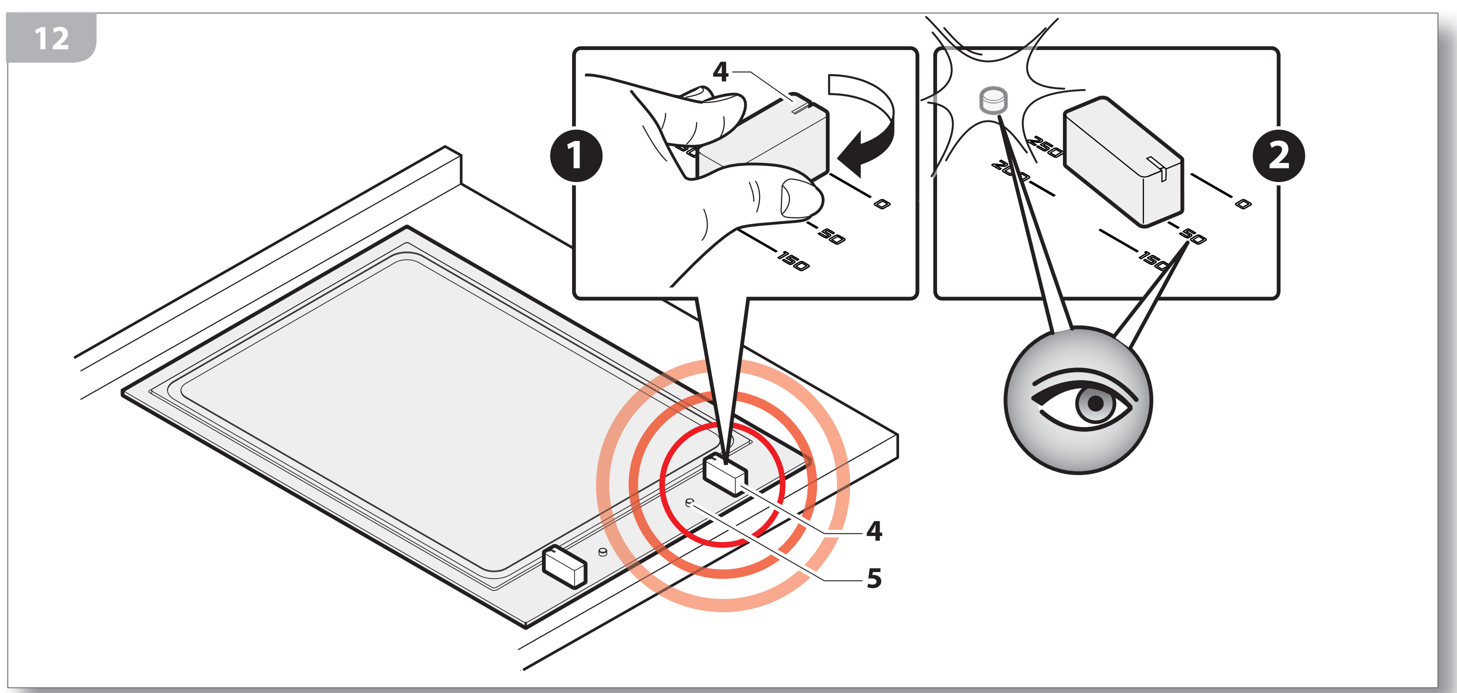
CLEANING

- ***Stainless steel surfaces:*** *use a soft cloth lightly dampened in neutral detergent or warm vinegar: follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products.*
- ***Knob:*** *the knobs must not be removed from the pivots on which they are attached: in order to clean them, use a soft cloth dampened in neutral detergent (follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products).*

⚠ *Ensure that the detergent has not remained lodged under the knob.*

⚠ *Ensure that upon finishing the cleaning of the knob, it has not been accidentally moved from the "0 - off" position.*

- ***grill surface:*** *the grill surface should be cleaned when it is at a temperature in the range of approximately 50-60°C; at this temperature, it is easier to remove food residue. If the grill surface is cold, move the thermostat knob to 50-60°C, if it is still hot, wait until it has cooled down: in such a case, when you have decided to carry out the cleaning procedure, in order to determine the grill surface's temperature, rotate the thermostat until the indicator light illuminates and read the indicated temperature (figure 12) that appears on the velvet touch screen, then return the knob to the "0-off" position.*



Die größten Speisereste mit einer Küchenspachtel entfernen (Utensilien mit abgerundeten Rändern entfernen, die die Platte nicht zerkratzen). Anschließend die Platte mit etwas Wasser und Geschirrspülmittel befeuchten und für einige Minuten einwirken lassen, damit sich Verkrustungen lösen.



Keine übermäßig sauren Reinigungsmittel oder solche mit scheuernden Komponenten verwenden.

Mit einem Lappen oder Küchenpapier die Reste entfernen, die sich durch das Seifenwasser von der Platte gelöst haben.
Die Platte mehrmals mit einem mit etwas Wasser angefeuchteten Lappen nachwischen und sorgfältig trocknen.

Einige Eiweiße und Säuren können Flecken auf der Platte hinterlassen, vermeiden Sie den längeren Kontakt mit diesen Substanzen. Sollte die Platte leicht fleckig sein, können diese mit handelsüblicher Zitronensäure behandelt werden.

Wenn die Platte zwischen zwei Kochvorgängen gereinigt werden soll, die größeren Reste mit einem Küchenspatel entfernen und Eiswürfel und Zitronensaft auf die Platte geben.
Die Eiswürfel schmelzen und lösen dabei Verkrustungen, während der Zitronensaft die Gerüche der zuvor gegarten Speisen beseitigt.
Alles mit dem Küchenspatel entfernen.

ZEITWEISER NICHTGEBRAUCH

Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht nutzen möchten (länger als 2-3 Wochen):
- Reinigen Sie das Gerät sorgfältig, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben;
- Ziehen Sie den Netzstecker.

Remove, with the help of a spatula, the larger residues (select utensils with rounded edges in order to avoid scratching the grill surface), subsequently, wet the grill surface with a little water mixed with washing-up detergent and leave it to soak for a few minutes in order to remove the encrustations.



Do not use detergents that contain abrasive or extremely acidic substances.

Using a cloth or kitchen roll, remove residues which have become stuck to the grill surface and the water mixed with the detergent.
Rinse the grill surface numerous times using a wet cloth and carefully dry the grill surface.

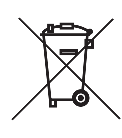
Some protein substances and acids may mark the grill surface; avoid extended contact with these types of substances. In the case where the grill surface is slightly marked, treat it with household lemon juice.

If you wish to clean the grill surface between two cooking operations, using a spatula, remove the larger residues and place ice cubes and lemon juice on the hot grill surface.
The melting ice cubes will soften the encrustations whilst the lemon juice will remove the odours of the previously cooked food.
Use the spatula to remove the remaining residues.

PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance will not be used for a long period of time (more than 2-3 weeks):
- *thoroughly clean the appliance following the instructions in the respective chapter;*
- *disconnect the electric power supply plug.*

ENTSORGUNG NACH AUSSERBETRIEBNAHME



Das Produkt darf nach Außerbetriebnahme NICHT mit anderen Abfällen entsorgt werden, sondern muss bei entsprechenden Sammelstellen für Elektro- und Elektronikschrott angeliefert werden; Bei widerrechtlicher oder nicht korrekter Entsorgung des Produkts werden die nach den gültigen Vorschriften vorgesehenen Sanktionen verhängt.



Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an ihr örtliches Entsorgungsbüro.

Das Gerät für die Entsorgung unbrauchbar machen, durch Abtrennen des Netzsteckers.

KUNDENDIENST

Barazza srl sichern Ihnen eine ausgezeichnete Zusammenarbeit zu, sollten technische Probleme oder andere Schwierigkeiten auftreten.

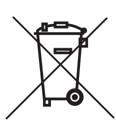
Vorgehensweise bei Betriebsstörungen
Vor der Kontaktaufnahme mit dem am günstigsten gelegenen Kundendienstzentrum, die nachfolgenden Arbeiten ausführen:

- prüfen, ob elektrischer Strom vorhanden ist;
- die Gerätedaten über das Typenschild ermitteln (Position Typenschild - siehe S. 14);
- Kaufdatum des Geräts bereithalten.

Achtung! Bis zur Lösung des Problems darf das Gerät nicht verwendet werden und muss von der Stromversorgung getrennt werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät, oder Teile davon, zu reparieren oder zu verändern: neben dem Verlust der Garantie kann dies auch potentiell gefährlich sein.

Verlangen Sie ausschließlich die Verwendung von Original-Ersatzteilen: durch Verwendung von Ersatzteilen, die nicht vom Hersteller stammen, erlischt die Garantie und es kann zu Personenschäden oder Schäden am Gerät kommen.

END-OF-LIFE DISPOSAL



At the end of its service life, the product must NOT be disposed of together with other waste but must be disposed of separately in the appropriate separate waste collection centres for electronic and electrotechnical waste; illegal or incorrect disposal of the product entails the application of sanctions provided for in current legislation.



For more information, contact your local waste disposal service.

Before disposing of the appliance, render it unusable by removing the power cord.

AFTER-SALES SERVICE

Barazza srl ensures you the utmost collaboration in the event of technical problems or for any other needs you may have.

Procedure to follow if your appliance is malfunctioning
Before contacting your nearest Service Centre, do the following:

- *check that the appliance is supplied with power;*
- *obtain the appliance data from the data plate (for data plate position - see page 14);*
- *find the appliance purchase data.*

Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of its parts: in addition to voiding the Guarantee, this may be dangerous.

Request or demand that only original spare parts be used: the use of components other than those supplied by the manufacturer voids the Guarantee and may cause personal injuries or damage the appliance.

Notizen / *Notes*

*Progetto grafico **Artlinea** cod.PBFT2 rev. 01 - 10.2010*



Barazza srl

31025 Sarano di S.Lucia di Piave (TV) ITALIA

Via Risorgimento, 14

Tel. +39 0438 62888

Fax +39 0438 64901

info@barazzasrl.it

www.barazzasrl.it